

「贅沢チョコレートバー」

ザクザクとした食感のチョコレートバーをご紹介します。

ナッツは予めローストしておくとうま味が増し、香ばしく仕上がります。とても簡単なので、お子様のおやつや食後のデザートにいかがでしょうか。

★材料

- ・チョコレート (200g)
- ・ブラッククッキー (10枚)
- ・ミックスナッツ (30g)
- ・ビスケット (12枚)

★作り方

- ① ミックスナッツを細かく刻む。ブラッククッキーとビスケットは袋に入れ、1~2cmほどの大きさに砕く。
- ② チョコレートを細かく刻んで湯煎で溶かし、4分の3は大きいボール(A)、4分の1は小さいボール(B)に取り分けておく。
- ③ ②の(A)に①を入れ、全体に絡ませる。
- ④ クッキングシートを敷いたバットに③を流し入れ、②の(B)をかけ、冷蔵庫で固まるまで冷やす。
- ⑤ チョコレートが固まったら、好みの大きさに切って完成！

